

MENUS DU MOIS D'AVRIL

Semaine du lundi 21 au vendredi 25

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Lundi :

FÉRIÉ



Mardi :

Panier maraicher



Pavé de poisson pané



Petits pois – carottes

Vache – qui – rit



Kiwi



Goûter

Gâteau + Laitage

Mercredi :



Menu végétarien

Duo de carottes et courgettes râpées



Ravioli épinards à la crème



Yaourt à boire



Biscuits

Pique – nique

Sandwich pain de mie jambon



/beurre

Chips

Yaourt à boire



Biscuits

Goûter

Gâteau + fruits

Jeudi :

Salade de tomates
mozzarella au basilic



Poulet rôti



Frites



Éclairs au chocolat

Pique – nique

Sandwich pain de mie jambon



/beurre

Chips

Banane

Biscuits

Goûter

Gâteau + laitage

Vendredi :

Pêche au thon



Boulette de riz thaï

Lentilles vertes du Puy



Cantal



Pomme



Pique – nique

Sandwich pain de mie



rosette /beurre

Chips

Fromage



Pomme



Goûter

Gâteau + compote



Végétarien



Issu de l'agriculture biologique



Pêche durable



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Viande de porc française



Label Rouge



Légumes – fruits de France



Appellation d'Origine Protégée

Menus du mois d'Avril – Mai

Semaine du lundi 28 au vendredi 02 mai
Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Lundi :



Menu végétarien

Feuilleté au fromage



Omelettes aux champignons



Salade



Yaourt brasé au sucre de canne



Biscuits



Goûter
Gâteau + fruit

Mardi :

Macédoine de légumes



Pilon de poulet



aux

épices

Purée

Tarte aux pommes



Goûter
Gâteau + compote

Mercredi :

Salade de crudités (haricots-verts,
tomates, maïs, concombres, oignons

rouges)



Échine de porc



– sauce

moutarde

Gratin de choux fleurs



Saint Nectaire



Ananas

Pique – nique

Sandwich pain de mie jambon



/beurre

Chips

Saint Nectaire



Pommes



Goûter
Gâteau + laitage

Vendredi :

Duo de charcuterie (rosette –
jambon blanc)



Filet de colin



– sauce crème
curcuma

Semoule

Yaourt à boire à la vanille

Biscuits

Pique – nique

Sandwich pain de mie

rosette/beurre



Chips

Yaourt à boire à la vanille



Biscuits

Goûter
Gâteau + compote

Jeudi :

FÉRIÉ



Végétarien



Issu de l'agriculture biologique



Produit français



Pêche durable



Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Bleu Blanc Cœur



Œufs de France



Légumes – Fruits de France



Cuisiné par nos équipes



Viande de Porc française

Menus du mois de Mai

Semaine du lundi 05 au vendredi 09

Lundi

Salade de tomates aux cubes
de fromage
Jambon braisé
Petits pois à la française
Glace



Mardi

Toast de rillettes de thon
Boulette de bœuf
sauce tomate
Jardinière de légumes
Yaourt
Kiwi



Mercredi

Salade haricots verts
Sauté de poulet
au curry
Semoule
Rondelé aux fines herbes
Tartelette à la pomme



Jeudi

FÉRIÉ

Vendredi

Menu végétarien
Pastèque
Tortellinis
Ricotta épinards
Île flottante



Menu végétarien

Pastèque

Tortellinis

Ricotta épinards

Île flottante



Taurus



Issu de l'agriculture biologique



Végétarien



Produit français



Cuisiné par nos équipes



Viande de bœuf française



Oufs de France



Légumes – fruits de France



Viande de porc française



Pêche durable



Haute Valeur Environnementale



Volaille de France

Menus du mois de Mai

Semaine du lundi 12 au vendredi 16

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Lundi

Betteraves crues râpées



Colombo de porc



Frites



Yaourt au sucre de



canne

Abricot

Mardi

Salade de coquillettes



(Cornichons – tomates – pousses de soja)

Roti de dinde



– sauce

barbecue

Brocolis persillés

Tomme noire



Raisin italien

Mercredi



Menu végétarien

Roulé de surimi – mayonnaise

Omelette - ciboulette

Riz



Samos

Cocktail de fruits tropicaux

Jeudi

Melon



Hachis parmentier



Salade verte



(Adultes)

Crème anglaise



Merveilles

Vendredi

Rosette



– beurre

Filet meunière



citronné

Carottes persillées



Clafoutis à l'ananas



Végétarien



Issu de l'agriculture biologique



Cuisiné par nos équipes



Viande de porc française



Pêche durable



Volaille de France



Appellation d'Origine Protégée

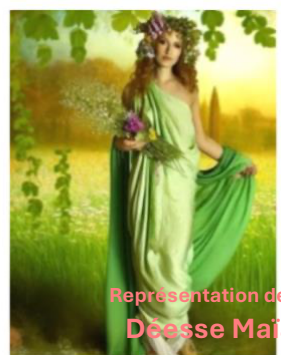


Œufs de France



Légumes – fruits de France

Représentation de la
Déesse Maïa



Ville de
SALLES

Représentation de la
Déesse Maïa



Menus du mois de Mai

Semaine du lundi 19 au vendredi 23

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Lundi

Fèves au croq sel

Jambonneau confit –
sauce aux cornichons

Gratin de pommes de terre à

la provençale

Saint Paulin

Compote aux morceaux de
pommes

Mardi

Menu végétarien

Carottes râpées

Riz aux trois saveurs

Poêlée de légumes
asiatiques

Glace

Mercredi

Pomelos

Spaghettis

Bolognaises

Carré frais

Yaourt

Jeudi

Repas grecque

Salade de lentilles
à la grecque

Moussaka

Yaourt à la grecque
à l'abricot

Vendredi

Radis – beurre

Filet de cabillaud
– sauce crustacé

Semoule

Yaourt

Kivi gold



Végétarien



Issu de l'agriculture biologique



Viande de porc française



Cuisiné par nos équipes



Haute Valeur Environnementale



Appellation d'Origine Protégée



Légumes – fruits de France



Pêche durable



Produit français



Viande de bœuf française



MENUS DU MOIS DE MAI

Semaine du lundi 26 au vendredi 30

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

Lundi

Melon



Haut de cuisse de poulet mariné au thym – citron



Pommes noisette

Emmental



Nectarine

Mardi

Salade de tomate à l'échalote



Tagliatelles au chorizo

Yaourt



Orange sanguine

Mercredi

Croque-Monsieur

Émincé de dinde



Haricots beurre persillés

Fromage blanc au coulis de framboise



Jeudi

FÉRIÉ



Vendredi



FÉRIÉ



Végétarien



Issu de l'agriculture biologique



Fruits – Légumes de France



Produit français



Volaille de France